

NEWSLETTER 7

InGups
INNOVATIVE
EDUCATION

April, 2025



Nestlé Event

EN

On April 3, 2025, students of AMBIS University participated in an exclusive educational event hosted by Garden Gourmet by Nestlé Professional, offering a unique behind-the-scenes insight into the company's commitment to sustainability and innovation in the food industry. The program also included a tasting session featuring Garden Gourmet's latest plant-based products. As part of the event, students were introduced to bilingual study materials in gastronomy, developed by AMBIS University within the Erasmus+ project Innovative Education in Gastronomy to Support the Sustainability of Food Systems (InGUPS), No. 2022-1-SK01-KA220-HED-000087766. These materials reflect the project's dedication to sustainable education, practical learning, and intercultural integration.

Special thanks are extended to Mr. Miloš Kopal and Mr. Karel Vaněček for their inspiring presentations and for providing students with the opportunity to experience the forefront of sustainable gastronomy through the tasting of Garden Gourmet products.



UA

3 квітня 2025 року студенти університету AMBIS взяли участь в ексклюзивному освітньому заході, організованому Garden Gourmet by Nestlé Professional, який дав унікальну можливість зазирнути за лаштунки компанії та дізнатися про її зобов'язання щодо сталого розвитку та інновацій у харчовій промисловості. Програма також включала дегустацію найновіших рослинних продуктів Garden Gourmet.

В рамках заходу студентам були представлені двомовні навчальні матеріали з гастрономії, розроблені Університетом AMBIS в рамках проекту Erasmus+ «Інноваційна освіта в гастрономії для підтримки сталого розвитку харчових систем» (InGUPS), № 2022-1-SK01-KA220-HED-000087766. Ці матеріали відображають відданість проекту стійкій освіті, практичному навчанню та міжкультурній інтеграції.

Особлива подяка пану Мілошу Копалу та пану Карелу Ванечку за їхні надихаючі презентації та за надання студентам можливості ознайомитися з передовими досягненнями в галузі стійкої гастрономії через дегустацію продуктів Garden Gourmet.



April, 2025

Student Workshop

EN

Students of AMBIS University took part in an engaging workshop highlighting the results of the Erasmus+ project Innovative Education in Gastronomy to Support the Sustainability of Food Systems (InGUPS), No. 2022-1-SK01-KA220-HED-000087766, co-funded by the European Union. Led by Assoc. Prof. Alžbeta Kiráľová, the local project coordinator, the workshop introduced students to bilingual educational materials developed within the project. The materials cover key areas such as gastronomy, food technologies, culinary techniques, enogastronomy, gastronomy's role in rural development, and the marketing of local food products. A highlight of the event was a culinary tasting session, where students sampled dishes prepared using techniques and approaches featured in the project. The tasting provided an opportunity to experience the intersection of theory, practice, and sustainability in modern gastronomy education. The workshop underscored AMBIS University's ongoing commitment to innovative, inclusive, and sustainable learning in the field of gastronomy and food sciences.



UA

Студенти університету AMBIS взяли участь у цікавому семінарі, присвяченому результатам проекту Erasmus+ «Інноваційна освіта в галузі гастрономії для підтримки сталого розвитку продовольчих систем» (InGUPS), № 2022-1-SK01-KA220-HED-000087766, співфінансованого Європейським Союзом. Під керівництвом доцента Альжбети Кіралової, місцевого координатора проекту, семінар ознайомив студентів з двомовними навчальними матеріалами, розробленими в рамках проекту. Матеріали охоплюють такі ключові області, як гастрономія, харчові технології, кулінарні техніки, еногастрономія, роль гастрономії в розвитку сільських територій та маркетинг місцевих харчових продуктів. Особливою подією заходу стала кулінарна дегустація, під час якої студенти скуштували страви, приготовані з використанням технік та підходів, представлених у проекті. Дегустація надала можливість відчувати взаємозв'язок теорії, практики та сталого розвитку в сучасній гастрономічній освіті. Семінар підкреслив постійну прихильність Університету AMBIS до інноваційного, інклюзивного та сталого навчання в галузі гастрономії та харчових наук.



May, 2025

Scientific Conference

EN

AMBIS University, a.s., as a proud partner of the Erasmus+ project Innovative Education in Gastronomy to Support the Sustainability of Food Systems (InGUPS), No. 2022-1-SK01-KA220-HED-000087766, co-funded by the European Union, continues to advance educational innovation with a strong emphasis on the inclusion of Ukrainian-speaking students.

At the International Scientific Conference Transforming Tourism and Hospitality through Education (TEDU25), held from May 14 to 16, 2025, and organized by the Faculty of Tourism, University of Maribor (Slovenia), Assoc. Prof. Ing. Alžbeta Kiráľová, Ph.D. presented in the session “The Future of Tourism and Hospitality Education.”

Her presentation, titled “Innovative Education in Tourism and Gastronomy to Support Sustainability,” showcased the key results and educational contributions of the InGUPS project, emphasizing its role in promoting sustainable development, multilingual education, and the modernization of teaching practices in the fields of tourism, gastronomy, and food system sustainability.

UA

Університет AMBIS, a.s., як гордий партнер проекту Erasmus+ «Інноваційна освіта в гастрономії для підтримки сталого розвитку продовольчих систем» (InGUPS), № 2022-1-SK01-KA220-HED-000087766, співфінансованого Європейським Союзом, продовжує просувати освітні інновації, приділяючи особливу увагу включенню україномовних студентів.

На Міжнародній науковій конференції «Трансформація туризму та гостинності через освіту» (TEDU25), що відбулася з 14 по 16 травня 2025 року та була організована Факультетом туризму Університету Марібора (Словенія), доцент, інженер, доктор філософії Альжбета Кіралова виступила на сесії «Майбутнє освіти в галузі туризму та гостинності».

Її презентація під назвою «Інноваційна освіта в галузі туризму та гастрономії для підтримки сталого розвитку» продемонструвала ключові результати та освітній внесок проекту InGUPS, підкресливши його роль у просуванні сталого розвитку, багатомовної освіти та модернізації педагогічних практик у сферах туризму, гастрономії та сталого розвитку продовольчої системи.





May, 2025

Online meeting

EN

An online working meeting was held on May 29, 2025, as part of the Erasmus+ KA220 project Innovative Education in Gastronomy to Support the Sustainability of Food Systems (InGUPS), No. 2022-1-SK01-KA220-HED-000087766, which focuses on the development of bilingual study materials for Ukrainian-speaking students in the fields of food technology and gastronomy. The meeting aimed to:

- Present the current project outputs, particularly the draft versions of bilingual teaching materials designed to enhance the integration and professional growth of Ukrainian students within the vocational education system.
- Plan the upcoming dissemination activities to promote project results and foster wider engagement. The session brought together expert guarantors from partner institutions, who provided valuable feedback and recommendations to strengthen the didactic quality and practical applicability of the materials under development.

In conclusion, participants agreed on the next steps—to finalize the educational resources and implement pilot lessons at universities specializing in gastronomy and food technology.

The meeting reaffirmed the project's commitment to inclusive education, international collaboration, and the advancement of sustainable learning in the food sector.

UA

29 травня 2025 року відбулася онлайн-робоча зустріч в рамках проекту Erasmus+ KA220 «Інноваційна освіта в гастрономії для підтримки сталого розвитку продовольчих систем» (InGUPS), № 2022-1-SK01-KA220-HED-000087766, який спрямований на розробку двомовних навчальних матеріалів для україномовних студентів у галузі харчових технологій та гастрономії.

Мета засідання полягала в:

- Представленні поточних результатів проекту, зокрема проектів двомовних навчальних матеріалів, розроблених для покращення інтеграції та професійного зростання українських студентів у системі професійної освіти.
- Плануванні майбутніх заходів з поширення інформації для просування результатів проекту та сприяння ширшому залученню.

У засіданні взяли участь експерти-гаранти з партнерських установ, які надали цінні відгуки та рекомендації щодо підвищення дидактичної якості та практичної застосовності матеріалів, що розробляються.

На завершення учасники домовилися про наступні кроки — доопрацювання навчальних ресурсів та проведення пілотних занять в університетах, що спеціалізуються на гастрономії та харчових технологіях.

Зустріч підтвердила прихильність проекту до інклюзивної освіти, міжнародної співпраці та просування сталого навчання в харчовій галузі.



